

Condenan al intendente de Artigas por el caso de las horas extras falsas



(Pag 2)

Pablo Caram fue condenado a 14 meses de prisión, pero acordó con la Fiscalía una pena de dos horas de trabajo comunitario a la semana durante tres meses. Su primo, el ex secretario de la comuna, Rodolfo Caram y su pareja, Estefany Severo, fueron condenados a 24 meses de libertad a prueba, pagar una multa y diez meses de trabajo comunitario por cuatro horas. Hoy sería procesada Valentina dos Santos, diputada nacionalista que renunció ayer a su cargo.

Frente Amplio señala que la situación de desprotección de los menores es "insostenible"

Interpelarán al Ministro de Desarrollo Social por la "situación crítica" de los menores más pobres. La senadora interpelante será Silvia Nane quién señaló que la cantidad de violencia hacia los más pequeños ha crecido, llegando a 8.157 denuncias en 2023. Por otra parte, crece el ingreso al sistema de protección especial de INAU por causal de pobreza.



(Pag 3)



Tele R
Está con vos



La Asociación Española lanzó el sistema integrado Tiempo Vital

(pag 5)

Las profesiones del futuro: oportunidades en varias carreras que imparte la Universidad Tecnológica

(pag 4)

Se realizará jornada de prevención de la anemia falciforme

(pag 6)

Mundo del Whisky: un festival de sabores llega a Fresh Market

(pag 7)

Notable victoria de Racing en Chile ante Huachipato por la Sudamericana

(pag 14)

La AUF ya trabaja en las defensas de los jugadores investigados por la Conmebol

(pag 13)



Procesan al intendente de Artigas, su primo y la pareja de este por el caso de las horas extras falsas

Pablo Caram deberá cumplir dos horas de trabajo comunitario a la semana durante tres meses.

Redacción

El fiscal de Artigas, Federico Rodríguez solicitó 14 meses de prisión, para el intendente de Artigas, el nacionalista Pablo Caram, que se conmutará por dos horas de trabajo comunitario a la semana durante tres meses. A la vez estará con libertad a prueba. El cargo es "por comprarse su responsabilidad y en calidad de autor de un delito de omisión de los funcionarios en proceder a denunciar delitos". La pena se alcanza en un acuerdo abreviado con Fiscalía Departamental al asumir haber cometido



este delito. La sanción quedará en suspenso y se cumplirá en modalidad de libertad a prueba considerando que no tiene antecedentes penales.

El caso se relaciona con el pago de horas extras que nunca fueron realizadas por parte de funcionarios.

Por otra parte ya fueron procesados por el pago de horas extras de forma irregular, Rodolfo Caram, primo del intendente y ex secretario general de la comuna. La ex funcionaria municipal

Estefany Severo (pareja de Rodolfo Caram) también fue procesada.

En ambos casos la condena por fraude implica una pena de 24 meses de libertad a prueba, pagar una multa de mil unidades reajustables (unos 40 mil dólares) y diez meses de trabajo comunitario por cuatro horas. SE los inhabilitó por cinco años para ejercer cargos u oficios públicos

El caso se había desatado en marzo de 2023 cuando ediles del Frente Amplio y el Partido Co-

lorado denunciaron que Estefany Severo había cobrado en febrero 209 horas extras y 39 horas trabajadas en días feriados, cobrando 108 mil pesos. Pero después se conocieron otros recibos, como el de diciembre, donde también cobró por ambos conceptos 120 mil pesos. Severo era la pareja de Rodolfo Caram, y su primo, el intendente resolvió entonces cesarlo en el cargo de Secretario General y nombrarlo director de Desarrollo Productivo.

Posteriormente se realizó en marzo de 2023 por parte del ediles del Frente Amplio la denuncia penal y este año, en febrero, el edil colorado Daniel Argañaraz, denunció a otros 13 funcionarios por presuntamente haber cobrado horas extras no realizadas.

Pero alguien que también se espera sea procesada en esta jornada es Valentina dos Santos. Esta era diputada del Partido Nacional hasta ayer, cuando renunció ya que hoy se debe presentar ante la Justicia. Dos Santos es la suplente del intendente, pero la Jefa de Recursos Humanos de la intendencia, dijo que era ella quién autorizaba el pago de las horas extras. El portal de Artigas "Clicregional" señaló que Dos Santos viajará a ese departamento homologar un acuerdo abreviado por un delito de "usurpación de cargo". Tanto el intendente Caram como Dos Santos firman el acuerdo con la Fiscalía, pero no con la inhabilitación para ejercer cargos públicos.

A nuestros lectores

Con motivo de conmemorarse mañana 18 de julio, un nuevo aniversario de la Jura de la Constitución, no estará con ustedes nuestra edición digital. No obstante podrán seguir todas las noticias en nuestro portal de noticias www.grupormultimedia.com.

Diario La



Integrante del:

Grupo  Multimedio

Director General
Juan Carlos Blanco.

Marketing y Comunicación
comunicacion@grupormultimedia.com

Redes Sociales

Diario: Facebook: /diariolar.uy - Twitter: @diariolaruy
Instagram: @diariolar_uy
Radio: Facebook: /radiolar1410am - Twitter: @radiolar1410am
Instagram: @radiolar1410am

Consultoría Legal:

Carlos Bustamante Barrios -
Paraguay 1248 apto. 401
www.estudiobustamante.com -
cbustamante@estudiobustamante.com

Departamento Comercial
comercial@grupormultimedia.com

Departamento Avisos avisos@grupormultimedia.com

Administración administracion@grupormultimedia.com

Imprenta La R imprentalar@grupormultimedia.com

Editora: R MULTIMEDIO S.A.S.
Depósito Legal N°. 380003
Administración, Redacción, Impresión,
Tele R, Radio La R 1410AM:
Cerrito 673 - Montevideo
Teléfono: 26188348 - 097417382

Frente Amplio interpelará al Ministro de Desarrollo Social por "situación crítica" de los menores más pobres

El ingreso al sistema de protección especial de INAU por causal pobreza se sigue incrementando.



Por Mauricio de los Santos

En una conferencia de prensa realizada la bancada del Frente Amplio anunció su decisión de presentar una moción de interpelación al Ministro de Desarrollo Social, solicitando además la presencia de las autoridades del Instituto del Niño y Adolescente del Uruguay (INAU). El objetivo de esta medida es analizar y asumir responsabilidades sobre la situación del Sistema Nacional de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes en el país.

La conferencia fue abierta por José Carlos Mahía, quien explicó la motivación detrás de la moción. "La bancada del Frente Amplio ha resuelto presentar una moción de interpelación al Ministro de Desarrollo Social junto con la presencia de las autoridades del INAU a los efectos de analizar y asumir responsabilidades sobre lo que está sucediendo en el país en el Sistema Nacional de Protección de Niñas, Niños y Adolescentes", anunció Mahía. Asimismo, indicó

que la senadora Silvia Nane será la encargada de llevar adelante esta interpelación.

Precisamente fue Nane la siguiente en tomar la palabra, destacando la gravedad de la situación, respaldada por datos sobre la violencia y la pobreza que afectan a los menores en Uruguay. "Si nosotros tomamos en cuenta algunos indicadores como por ejemplo pueden ser los indicadores de los números de violencia, tenemos que de 4911 situaciones que teníamos en el 2020, el incremento ha venido siendo realmente pavoroso porque en el 2021 pasamos a 7035, en el 2022 a 7473 y en el 2023 cerramos en 8157", subrayó. Nane expuso que estas cifras no son simples denuncias, sino situaciones concretas con nombres y apellidos. Además, resaltó que uno de cada cinco menores de seis años en Uruguay vive en situación de pobreza, lo que incrementa el riesgo de desprotección y vulnerabilidad. "El ingreso al sistema de protección especial de INAU por causal pobreza se incrementó de 10,7% que era en el primer semestre



del 2020 al actual 20,4% al segundo semestre del 2023", puntualizó.

Adolecente fallecida en Salto

La senadora también hizo referencia a casos específicos de vulneraciones graves, incluyendo el fallecimiento de un adolescente en el hogar de Salto tras complicaciones en un embarazo resultado de abuso y explotación sexual. "Todo este contexto vulnera en muchos sentidos por la forma en la que está siendo gestionado el sistema de protección especial, las trayectorias de vida de estas niñas, niños y adolescentes", lamentó Nane. En su intervención, la senadora destacó los esfuerzos del Frente Amplio por obtener respuestas claras de las autoridades a través

de pedidos de informe y acceso a la información pública. Sin embargo, señaló que las respuestas obtenidas han sido insuficientes y en algunos casos apenas esbozadas, lo que denuncia como una falta de transparencia y responsabilidad. En el contexto de esta interpelación, Nane enfatizó que la situación de desprotección de los menores es "insostenible" y requiere una respuesta urgente del Estado. "Entendemos que es una situación muy grave, la desprotección que están teniendo las niñas y niñas adolescentes de nuestro país y entendemos que es una situación insostenible, insostenible para una sociedad que no puede quedarse en la resignación de que con esto no se puede hacer nada", expresó.

La senadora Liliam Kechichian, quien tomó la palabra posteriormente, señaló problemas adicionales relacionados con el manejo del presupuesto del INAU. Denunció que varios centros CAIF no pueden funcionar por falta de recursos, y que el INAU ha devuelto 80 millones de dólares de su presupuesto, lo que resulta escandaloso dado el contexto de necesidad en la primera infancia. "Tenemos un conjunto de CAIF que no pueden funcionar por falta de recursos. Cuando estamos viendo que hay que atender a esa primera infancia, a esos primeros años de vida, parece increíble, pero también tenemos la información de que el INAU ha devuelto dinero de su presupuesto", denunció Kechichian. Kechichian subrayó que la decisión de utilizar la interpelación como mecanismo parlamentario ha sido tomada con "muchísima responsabilidad y sensibilidad social", enfatizando que no se trata de un ejercicio de gimnasia parlamentaria sino de un acto de responsabilidad en respuesta a una situación crítica que afecta a los menores en Uruguay.

"El Estatuto de Roma", la obra póstuma del jurista Felipe Michellini

Se realizará este 25 de julio a la hora 18 en la Sala Maggioro de la Udelar la presentación de la obra póstuma del jurista Felipe Michellini, "El Estatuto de Roma", publicada gracias a la colaboración y trabajo de su familia, colaboradores y amigos. Expondrán sobre la obra el Decano Dr. Gonzalo Lorenzo, el Dr. Daoiz Uriarte y el Dr.

Ismael Blanco.

El objetivo de esta obra es evidenciar mediante el análisis exhaustivo aquellos crímenes de lesa humanidad que deterioran las bases mínimas de toda convivencia civilizada. Por ello, es considerado fundamental erradicar su impunidad y establecer una responsabilidad penal individual por tales crí-

menes con el fin de construir sociedades más justas. Con rigor científico, se describen los principios y fundamentos que llevaron a la creación del Tribunal Penal Internacional, los institutos y procedimientos, así como las acciones de otras instituciones y organismos que aportaron a su creación.

Esta obra es un aporte fun-

damental en el campo de los derechos humanos que busca la comprensión y la empatía del lector hacia las víctimas y las comunidades afectadas a través de la profunda reflexión sobre las posibles estrategias para combatir la impunidad de crímenes atroces y asegurar la dignidad de la vida humana en todo el planeta.



Las profesiones del futuro en Uruguay

Oportunidades y desafíos en varias carreras que imparte la Universidad Tecnológica (UTEC).



Por **Luciana Bigliante**

A medida que el mundo avanza hacia una era digital y sostenible, Uruguay no se queda atrás. La educación y la formación profesional son cruciales para preparar a los jóvenes para los empleos del futuro. Con un enfoque en la tecnología, la sostenibilidad y la seguridad, aquí exploramos las profesiones que tendrán mayor demanda en el país en los próximos años.

Cabe aclarar que las carreras mencionadas en este artículo

se imparten en la Universidad Tecnológica (UTEC).

1. Especialista en Inteligencia Artificial y Aprendizaje Automático

La inteligencia artificial está revolucionando sectores como la salud, la agricultura y el comercio. En Uruguay, empresas tecnológicas y startups están buscando expertos que puedan implementar soluciones de IA. Los profesionales en este campo no solo desarrollarán algoritmos, sino que también corregirán errores y optimizarán procesos, lo que los convierte en piezas clave para el crecimiento empresarial.

2. Especialistas en Sostenibilidad Ambiental

Con un compromiso creciente hacia el desarrollo sostenible, Uruguay necesita profesionales que puedan ayudar a las empresas a cumplir con regulaciones ambientales y a implementar prácticas responsables. Los especialistas en sostenibilidad serán responsables de diseñar estrategias que integren la sostenibilidad en los modelos de negocio, desde la agroindustria hasta el turismo. Programas académicos específicos serán necesarios para la formación en esta área, alineándose con la creciente demanda por parte de empresas que buscan mejorar su responsabilidad social.

3. Analista de Ciberseguridad

A medida que la digitalización avanza, la protección de datos se vuelve esencial. Los analistas de ciberseguridad son cruciales para proteger la información personal y financiera de los usuarios. En Uruguay, donde el comercio electrónico y los servicios digitales están en auge, la demanda de expertos en este campo está en aumento. Los programas de formación en ciberseguridad están ganando popularidad en instituciones educativas, preparando a los jóvenes para enfrentar estos retos.

4. Ingeniero en Robótica

La robótica es otra área en crecimiento que promete numerosas oportunidades laborales. Desde la automatización en fábricas hasta

la implementación de robots en la medicina, los ingenieros en robótica tendrán un papel fundamental. En Uruguay, se están desarrollando iniciativas para fomentar la educación en robótica, especialmente en escuelas técnicas y universidades. Esta carrera ofrece una mezcla atractiva de creatividad e ingeniería, ideal para aquellos interesados en la tecnología.

5. Analista de Datos y Científico de Datos

El análisis de datos se ha vuelto indispensable para la toma de decisiones informadas en las empresas. Los analistas de datos en Uruguay están siendo solicitados por organizaciones que buscan maximizar su rendimiento a través de información estratégica. Por otro lado, los científicos de datos, que desarrollan modelos predictivos y análisis avanzados, están en el centro de la transformación digital. Las universidades uruguayas están comenzando a ofrecer programas específicos en este ámbito, preparando a la próxima generación de profesionales en análisis y estadística.

La elección de una carrera en Uruguay debe considerar tanto las pasiones personales como las tendencias del mercado laboral. Las profesiones del futuro demandarán habilidades técnicas, pensamiento crítico y una comprensión profunda de la tecnología y la sostenibilidad. A medida que el país continúa su desarrollo hacia una eco-



nomía más digital y responsable, aquellos que se preparen adecuadamente estarán en una posición privilegiada para aprovechar las oportunidades que se presenten. La clave está en formarse, adaptarse y estar siempre dispuesto a aprender en un entorno laboral en constante cambio.

En el año 2012, bajo la presidencia de José Mujica, se creó la Universidad Tecnológica (UTEC), una universidad pública, de perfil tecnológico, orientada a la investigación e innovación. Fue creada el 28 de diciembre de 2012 mediante la Ley 19.043 como una universidad pública y autónoma. Sus principales institutos educativos se encuentran en distintos puntos del país. En la actualidad, imparte once carreras en seis departamentos de Uruguay: Colonia, Soriano, Paysandú, Río Negro, Durazno y Rivera. Los Institutos Tecnológicos Regionales (ITR) reflejan la descentralización de la Universidad de la República y su trabajo en el territorio. Su ubicación en diferentes puntos del interior del país responde a las necesidades de formación relevadas en las distintas regiones.

De acuerdo a la Planificación Estratégica 2021-2025, se instalará el nuevo ITR Este, que comprenderá los departamentos de Treinta y Tres, Lavalleja, Rocha y Maldonado.

Almuerzo de Trabajo ADM

José Luis Falero

Ministro de Transporte y Obras Públicas

80 AÑOS
HACIENDO QUE LAS COSAS SUCEDAN



CAMBIO DE FECHA

JUEVES
1° AGOSTO

12:00 H



Ballroom Radisson Montevideo,
Plaza Independencia 759

Informes y reservas
2902 5611*
098 788 999

La Asociación Española lanzó el sistema integrado Tiempo Vital

El programa se convierte en el primer sistema integrado de alerta personal a domicilio de Española Móvil.



Por Leonardo
Perez Piña

Con una demostración en vivo, se realizó el lanzamiento oficial de Tiempo Vital que formará parte de la emergencia móvil de la Asociación Española. El evento se efectuó en el anfiteatro del sanatorio José E. Cabal, en Bulevar Artigas 1515 de Montevideo.

La presentación estuvo a cargo del Gerente General de la Asociación Española, el Dr. Julio Martínez; acompañado por el Presidente de la institución, el Sr. Fernando García; y el Vice Presidente, Sr. Juan Pablo Salgado. Además, de otras autoridades e invitados.

Tiempo Vital es el primer sistema integrado de alerta personal a domicilio. Se compone de un kit que incluye una unidad base, un pulsador de pulsera, un pulsador colgante y otro pulsador de pared; todos en conexión directa con la base de emergencia de Española Móvil, atendido por médicos que tienen acceso inmediato a la historia clínica electrónica del socio. Además, cuenta con sensor de caídas automático incluido.

Durante la exposición del programa, el presidente de la mutualista, el Sr. Fernando García, explicó que el proyecto se viene preparando desde hace mucho tiempo, con evaluación del mercado y pruebas de este nuevo servicio. "Gracias al esfuerzo de todos logra-



mos concretar y lanzar Tiempo Vital. Este evento es un legado que dejamos después de una trayectoria de muchos años en la gerencia de nuestra institución" afirmó el presidente.

Por su parte, el Gerente General de la institución médica, el Dr. Julio Martínez, mencionó que Tiempo Vital es una innovación, y desde la creación de Española Móvil, la idea siempre fue hacer las cosas diferentes. "Por eso, Española Móvil es el primer y único servicio de atención integrada de emergencia móvil, capaz de dar respuesta y continuidad asistencial", enfatizó.

En cuanto a la función y operación del sistema, explicó: "Si quieres llamar a un médico y no llegas al teléfono, solo debes pulsar el botón de las pulseras, collares u otros dispositivos del kit; ellos te conectan con el centro de atención al paciente de la cabina de comando móvil, de esa manera sin intermediarios los usuarios hablan directamen-

te con el médico y nosotros de forma más rápida realizamos el envío de la emergencia móvil a la casa del paciente. El nombre Tiempo Vital es

porque ganas tiempo, y el tiempo es oro en una emergencia", explicó el Dr. Julio Martínez.

El Gerente General, además de hacer una

prueba en vivo de la eficiencia del programa, comentó: "Tanto la pulsera como el collar cuentan con un sensor automático de caídas. Al percibir un movimiento similar al de una caída, activarán automáticamente una llamada al centro de Coordinación de Emergencia de Española Móvil. De esta manera el sistema garantiza brindar el servicio que la persona necesite", cerró. Este sistema de emergencia ya está disponible para todos los socios de la Asociación Española que quieran adquirir este servicio adicional. La adhesión se puede hacer por cualquier medio de contacto o sede de la mutual.

Dr. Julio Martínez asegura que la Española apuesta a la innovación tecnológica y asistencial

El Gerente General de la Asociación Española, el Dr. Julio Martínez, amplió la información sobre Tiempo Vital, este programa que representa una innovación tecnológica y asistencial para la mutual y el país.

"El programa Tiempo Vital ya está disponible desde hace un mes, pero recién hoy (16 de julio) hicimos el lanzamiento oficial. Está demás decir que todos los usuarios y socios de la Asociación Española y de Española Movil pueden adquirir este servicio adicional". El presidente de la mutualista asegura que los precios son muy favorables: "cuando vean los costos, los usuarios se darán cuenta que es muy conveniente adquirir el servicio", aseguró el presidente.

Informa que la adquisición de Tiempo Vital se puede realizar por la página web de la institución, en las diferentes sedes o directamente en el área comercial de Española Movil. Durante



su intervención, el Dr. Julio Martínez explica: "Tiempo Vital es un sistema de convergencia asistencial, donde el profesional ya contará con toda la información del paciente al momento de atender el pedido de ayuda, articulando la respuesta necesaria, una vez evaluada la situación que origina la alarma".

Esta novedad responde a la apuesta de la mutualista por la innovación humana y los avances tecnológicos que no existen en el mercado ni en el resto de las emergencias médicas móviles del país.

Se realizará una jornada de prevención de la anemia falciforme

Afecta principalmente a las personas afrodescendientes.

Redacción

En el mes de la Afrodescendencia, la Intendencia de Montevideo está organizando para el martes 23 de julio, de 10 a 15 horas, en la policlínica Barrio Sur (Gonzalo Ramírez 1270), una jornada de información y concientización sobre la anemia falciforme. Esta es una patología que afecta principalmente a las personas

afrodescendientes o con ascendientes provenientes de zonas del Mediterráneo. Se transmite genéticamente de madres o padres a hijas o hijos, y afecta principalmente a las personas afrodescendientes y es causa de alta morbilidad y mortalidad, siendo a su vez una de las enfermedades genéticas con mayor presencia en varios países, principalmente en los que recibieron fuertes contingentes de personas en régimen de es-

clavitud. Algunos de los síntomas más comunes son la fatiga, hinchazón de los miembros superiores como inferiores, dolor en el pecho, en los abdominales o problemas en la vista. Esta patología no tiene cura, pero con una detección temprana el o la paciente puede tener mejor calidad de vida. Las extracciones de sangre serán analizadas en la Facultad de Ciencias de la Universidad de la República (Udelar) con



el cromatógrafo donado por la Embajada de Japón a la Intendencia. Para la extracción de sangre puede concurrir cualquier persona sin importar cuál sea su prestador de salud, ser mayor de 18 años, presentar documento de identidad e ir con 2 horas de ayuno

IBIS CONGRESO

★★★

2 días / 1 noche

Habitación Doble
Standard con desayuno

Cuotas sin interés
con Mercado Pago

USD 97

PRECIO FINAL POR PERSONA
EN BASE DOBLE

No incluye: Tasa de uso urbano "Visit Argentina"

La mejor forma de
cruzar

ESMERALDA PALACE HOTEL

★★★

2 días / 1 noche

Habitación Doble
Standard con desayuno

Cuotas sin interés
con Mercado Pago

USD 97

PRECIO FINAL POR PERSONA
EN BASE DOBLE

No incluye: Tasa de uso urbano "Visit Argentina"

TARIFAS EXPRESADAS EN DÓLARES ESTADOUNIDENSES, POR PERSONA EN BASE DOBLE. NO INCLUYE TASA DE USO URBANO "VISIT ARGENTINA". / SEGÚN OPCIÓN INCLUYE ALOJAMIENTO EN IBIS CONGRESO EN HABITACIÓN DOBLE STANDARD CON DESAYUNO, PARA ALOJARSE HASTA EL 30/09/2024 (DE LUNES A JUEVES) O EN ESMERALDA PALACE HOTEL EN HABITACIÓN DOBLE STANDARD CON DESAYUNO PARA ALOJARSE HASTA AL 27/09/2024 (DE LUNES A JUEVES). / NO VÁLIDO PARA FERIADOS NI FINES DE SEMANAS LARGOS. / CUENTAN CON PASAJE IDA Y VUELTA A BUENOS AIRES DESDE MONTEVIDEO. © 2024 | COLONIA EXPRESS | TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS OPERADOR RESPONSABLE LUMARY EMPRESA DE SERVICIOS TURÍSTICOS - AGENCIA DE VIAJES LEG. 1079. MINISTERIO DE TURISMO Y DEPORTE - REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Mundo del Whisky: un festival de sabores llega a Fresh Market

Hasta el 29 de julio en todos los locales Fresh Market de Disco, Devoto y Géant se podrán encontrar los mejores ejemplares internacionales y locales para paladares expertos y para los curiosos

Hace 500 años, los monjes medievales que vivían en Escocia e Irlanda buscaban soluciones medicinales y así crearon los primeros whiskies utilizando técnicas de destilación árabes. A lo largo de los siglos, la producción de esta bebida se perfeccionó y se convirtió en una tradición que traspasó fronteras, dando lugar a variedades y estilos distintivos que hoy en día disfrutan aficionados en todo el mundo.

Pensando en los amantes de esta bebida espirituosa, Grupo Disco Uruguay (GDU) ideó hace varios años el **Mundo del Whisky**, un espacio donde se encuentran las mejores etiquetas internacionales y locales, con propuestas de vanguardia para paladares expertos y para los que quieren saber más.

Esta edición, que celebra la cultura, riqueza y diversidad de esta tradicional bebida, se mantendrá hasta el 29 de julio en todos los locales Fresh Market, con exposiciones especiales en los locales Fresh Market Devoto Punta del Este, Fresh Market Devoto Portones y Fresh Market Disco Punta Carretas

“En el Mundo del Whisky presentamos una variedad que no se ve comúnmente en los supermercados; ampliamos la propuesta con variedades de distintos orígenes que van desde Escocia, pasando por EEUU y llegando hasta Asia”, explicó Martín Gómez, gerente de Márketing de GDU.

Uruguay también tendrá su capítulo en esta exposición con el único



ejemplar que se produce a nivel nacional: Larnaudié. Este whisky artesanal se presenta en su variedad single malt y blend añejada en barricas de roble americano sin colorantes, con notas de caramelo, vainilla, miel, limón y roble.

Durante esta edición del Mundo del Whisky, los clientes podrán acceder a un 15% de descuento al pagar con tarjetas Santander Select e Hipermás Santander, una oportunidad imperdible para explorar y adquirir las mejores etiquetas de whisky del mercado.

Uruguayos, paladares expertos y exigentes

A pesar de la escasa producción local, Uruguay ha encabezado los primeros puestos de consumo de whisky per cápita a nivel mundial.

“En Uruguay, el consumo en general es de blend, que se toma con mucho hielo en reuniones y eventos sociales. En los últimos años se ha formado también un nicho de consumidores de

whisky que buscan diferentes sabores y prefieren ejemplares single mind. El Mundo del Whisky es una oportunidad para que exploren dentro de ese amplio abanico de etiquetas y ver para dónde va su paladar”, explicó Richard Ausan, sommelier uruguayo experto en whisky, que estuvo a cargo de una cata especial organizada por GDU para colaboradores y clientes.

Los tips del experto

De menos a más

Para los consumidores no tan expertos, el sommelier tiene un consejo: “vayan de los más suaves, aquellos que conocen como whiskies de entrada,

a los que tienen mayor intensidad, con graduación alcohólica que llega a lo 50°”

Animarse al maridaje

Aunque el consumidor uruguayo tiene la cultura de disfrutar de whisky con la picada previa, existen otras posibilidades para maridar. El chocolate y los postres son una gran opción para disfrutar de un buen whisky en la sobremesa. Los whiskies ahumados también van bien con carnes y jamones; los asiáticos acompañan al sushi y otros platos de la cocina de esa región.

Mucho hielo

Para evitar que el whisky quede aguado, es preciso utilizar rocas grandes

de hielo que no se disuelvan con facilidad. También se pueden utilizar piedras especiales para whisky o animarse a tomarlo sin hielo, con un poco de soda fría para suavizar el sabor y la graduación alcohólica.

Tres opciones premium

Whiskies de diferentes regiones, con distintas graduaciones de alcohol, ahumados o suaves y frutales. Todos los paladares están contemplados en el Mundo del Whisky en donde los ejemplares premium son muy bien recibidos por los consumidores más exigentes que en el mercado local no tienen la posibilidad de acceder a esas etiquetas.

Sabores de Asia: Hatozaki es un blend producido en Japón que lleva el nombre del faro de piedra más antiguo de ese país. Es un ejemplar delicado, frutal con notas de pera, vainilla, roble y caramelo gracias a su maduración en varias barricas, incluida jerez, bourbon y roble Mizunara.

Ahumado: Kilchoman es un single malt producido en la región escocesa de Islay, famosa por sus whiskies intensamente ahumados, que se logran por el uso de turba durante el proceso de malteado de la cebada. Tiene notas de caramelo, pimienta, vainilla y limón.

Un clásico: Jack Daniel's es un Tennessee whiskey, una categoría específica de whisky americano y está compuesto por 80% de maíz, 12% de centeno y 8% de malta. Ha sido destilado de la misma forma desde hace 100 años y es apreciado por su suavidad y sabor distintivo.

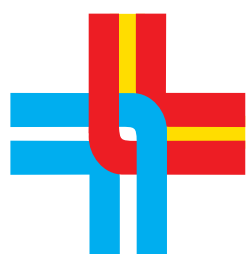




PreAsociate

A LA ESPAÑOLA

**Sin importar el número de cédula.
Ingresá con todos los beneficios.**



**TODOS LOS
DERECHOS
INMEDIATOS**



**ESPAÑOLA MOVIL
GRATIS
POR 1 AÑO**



**FAMILIA
ACOMPAÑANTES
GRATIS POR 1 AÑO**

Consulte por los beneficios adicionales por edad o actividad.

preasociate.com

☎ 1920-1234



La OMS precalifica la primera prueba de autodiagnóstico de la hepatitis C

Se considera un avance ya que de los 50 millones de personas con hepatitis C en el mundo, solo el 36% habían sido diagnosticadas.

Redacción

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha precalificado la primera prueba OraQuick HCV Rapid Antibody Test autoadministrada para detectar el virus de la hepatitis C, que puede ser muy útil para ampliar el acceso a las pruebas y el diagnóstico y para impulsar las actividades encaminadas a eliminar esta enfermedad.

La OMS recomendó en 2021 que se ofrecieran pruebas de detección de este virus que pudiera usar el usuario autónomamente para complementar los servicios existentes en los países, tras analizar pruebas que mostraban que podían dar lugar a un aumento del acceso y la aceptación de los servicios, sobre todo por parte de personas que no se someterían a otro tipo de pruebas de detección. Se ha demostrado que, con los proyectos nacionales de aplicación de la detección del virus de la hepatitis C por parte del usuario, se logran niveles elevados de aceptabilidad y viabilidad y se empodera a las personas, confiriéndoles capacidad de elección, autonomía y acceso a servicios de autocuidado sin que sean estigmatizadas.

La Dra. Meg Doherty, Directora del Departamento de Programas Mundiales sobre VIH, Hepatitis e ITS de la OMS, explica: “Cada día,

las hepatitis víricas se cobran 3500 vidas. De los 50 millones de personas con hepatitis C, solo el 36% habían sido diagnosticadas y el 20% habían recibido un tratamiento curativo a finales de 2022. La precalificación por la OMS de esta vacuna significa ampliar los servicios de pruebas y tratamiento de esta enfermedad de forma segura y eficaz. Se diagnosticará a más personas, que serán tratadas debidamente, y estaremos más cerca de la meta mundial de eliminación del virus causante”. El programa de precalificación de la OMS de pruebas de diagnóstico in vitro evalúa una serie de pruebas, como las que se utilizan para detectar anticuerpos contra el virus de la hepatitis C, basándose en normas de calidad, inocuidad y eficacia. Es fundamental para ayudar a los países a hacer un diagnóstico y un seguimiento del tratamiento de calidad.



Por su parte, el Dr. Rogério Gaspar, Director del Departamento de Reglamentación y Preca-

lificación de la OMS, señala: “La disponibilidad de una prueba de auto-diagnóstico del virus de la hepatitis C precalificada por la OMS permite que los países de ingresos bajos y medianos tengan acceso a opciones seguras y asequibles, lo que resulta esencial para alcanzar la meta de diagnosticar al 90% de las personas infectadas por este patógeno. Con este logro, mejoramos el acceso a productos de salud de calidad garantizada para más personas que viven en países de ingresos bajos”.

Examen médico para libreta de conducir

Contactos:

📞 1970

📞 094 870 813

🌐 www.Caedot.com.uy

📍 Juan Ramón Gómez 2675

CAEDOT
Servicio de Enfermería y Gestión en Salud

Editorial artesanal "Cuenta, imagina y crea"

Presentamos a Diana Branner una escritora creativa, con capacidad de investigación y dedicación.

María Fernanda Peralta.
Cronista Invitado

Diana Branner nos presenta sus libros, diferentes, entretenidos, y muy útiles.

"Más de sesenta primaveras - Tomo I y II". Ideas para un día a día.

En este momento de la vida que ya tenemos más de medio siglo que ya cambiamos nuestras parejas nuestro hogar y que los chicos ya se independizaron. Es nuestro momento para cambiar el look para cambiar el color del cabello a un corte nuevo.

Que la familia y amigos vean que están frente a una nueva persona ya no hacemos cosas para contentar a la familia si no a nosotros mismos como lo que me gusta estudio lo que me atrapa escucho no es egoísmo al contrario es saber que este es nuestro momento sin culpas sin cargas emocionales que nos traben hoy soy así soy yo misma así quiero que me respeten.

ESTABA PENSANDO.

Cuando somos chicos, nuestros padres y abuelos... Todos nos enseñan cosas, para nuestra vida actual.

Como vestarnos, como comer, que hacer y hasta a veces que decir... A los 21, todo lo sabemos, más que todos.

Pero no tenemos lo más importante... es la experiencia de todo... y no tenemos los resultados.

Cuando nos casamos y formamos una familia anhelada, creemos que lo

haremos súper bien.

Buena madre, buena esposa, buena cocinera, buena economista, buena en todo.

Ahí se abre un mundo nuevo y diferente.

Cumplimos los 50 años y claro medio siglo de vida.

Cuánta agua paso por debajo del puente.

Nuestros hijos se independizan, como lo hicimos nosotros.. Otra etapa aquí comienza...

Más tiempo nuevamente para mí, para mi pareja. Y cuando creía que ya sabía todo...

Ahí comienza otra nueva realidad.. La de estar con mi pareja

sola, nuevamente.

En la que la pasión, no es en muchos casos, el motor de esos días...

Que sucede, a veces la presión es tan grande que te planteas, si es la misma persona que viste más de la mitad de tu vida y si es con la que quieres vivir los próximos 40 años.

Porque maduramos diferente, o alguno de los dos no lo hizo todavía o quizás la vida nos alejó de ese compañero y ahora estamos como cuando teníamos 21 años nuevamente.

Con otra vida por vivir, pero esta vez con experiencias juntas en nuestras espaldas. Pero sin ese manual de cómo vivir, una vejez

que nadie te prepara, nadie te cuenta cómo hacer o no queríamos preguntar, porque para ese momento faltaba mucho...

Pero luego, y acá estamos, frente al espejo, mirando a una persona. Que nos mira... con mucho detenimiento.

Pero que no en todos los casos nos reconocemos a nosotros mismos... Hoy comenzó un nuevo día, un nuevo mundo para mí, para ti, para todos. En el que nos miramos a ese espejo y nos tenemos que abrazar y agradecer que ya somos adultos mayores.

Pero yo le llamo cariñosamente nuestro momento de la vida para disfrutarla, para vivirla y ser feliz.

Día a día con todo lo que veo en esa imagen que soy yo, que siempre estaremos juntas.

Consejos de mi abuela.

- Ser yo misma siempre.
- Hacer y decir lo que pienso.
- Siempre tener algo para hacer o un HOBBY.
- leer un libro.
- Cocinarnos algo rico siempre.
- Cambiar los muebles de lugar cada tanto.
- Salir a caminar a diario.
- Llamar a una amiga alegre para charlar.
- Mimar mis plantas y mi perrito o gatito.
- Siempre hacer lo que nos gusta y hacer que los demás lo respeten.

Derechos reservados © Editorial artesanal: Cuenta, Imagina y Crea Montevideo - Uruguay





Ocho consejos para el cuidado de nuestras mascotas

Algunos consejos específicos para los peluditos de la casa.



por Vanessa
Martinez

Nuestras mascotas, son una grata compañía en la casa y en nuestros corazones, para algunos, no solo son una mascota sino también un miembro importante de la familia, el cual suele darnos los mejores momentos llenos de felicidad y en nuestras penas suelen darnos el más sincero consuelo, por eso y más debemos cuidar a nuestros dulces compañeros para así poder mantenerlos sanos y fuertes para pasar muchos más tiempo junto a ellos, llenándonos de su amor, calidez y empatía.



Algunos cuidados que hay que tener en cuenta son:

1.- Lo primordial ante cualquier otro cuidado es llevarlos a un Médico Veterinario, lo recomendable sería una vez cada mes, pero pueden extenderse a cada 3 meses.

2.- Esterilizarlos, pero no a temprana edad ni cuando son muy muy viejitos, debe ser en una edad óptima que el Veterinario apruebe para que el bienestar de nuestra mascota no se vea afectado.

3.- Buena alimentación, la nutrición en nuestras mascotas es primor-

dial en estos casos debido a que una buena comida puede ser lo que en algunos casos necesitan para que su pelo esté brillante, sus uñas estén fuertes y tenga la energía necesaria.

4.- Un lugar adecuado, deberán tener si son muy grandes un lugar amplio donde poder estar y jugar, si son pequeños será suficientes con que puedan salir cada tanto para que pueda estirarse, recuerda que deben dar paseos aunque sea una vez al día para que se mantengan

activos y no se pongan obesos.

5.- Si están cachorros debes ponerle sus vacunas correspondiente al igual que su desparasitante, si suelen ser más grandes deberás recurrir al veterinario y colocarle las dosis de vacunas adecuadas que el Veterinario informe, LAS VACUNAS SON SUMAMENTE IMPORTANTES PARA TODO ANIMAL.

6.- Debes limpiar sus patas regularmente y cortarle cada cierto tiempo las uñas, tratar con mucha delicadeza al mo-

mento de cortar las uñas ya que si no tienes experiencia puedes causarle daño a tu mascota.

7.- El lavado de dientes es opcional, pero yo siempre lo recomiendo ya que suele ser bastante bueno si nuestras mascotas sufren de un muy mal aliento y existen pastas especiales para poder realizar este tipo de limpieza.

8.- Llenarlos de amor, cariño y cuidados, darle esto mientras ellos nos dan alegría y compañía no se compara en absoluto pero podemos hacer muy felices a nuestras

mascotas llenándolas de amor y cariño pero sobre todo con los cuidados adecuados para que tenga una sana y fuerte vida.

Cuidar a nuestras mascotas en nuestro mínimo deber, enseñarles a los demás el cómo tratarlos es un tema prioritario hoy en día, adoptar es una buena opción para empezar con una grata compañía en casa y como pueden ver el cuidado una vez amas a tu compañero peludo es realmente fácil de cumplir, siempre y cuando haya amor en el proceso.



THE RIGHT CHOICE



CONTACTO:

Yaguarete s/n entre Julieta y Arazá,
Salinas Sur, Canelones.
Tel: 43769690/43767010/43796907
web: www.willow.edu.uy
mail: info@willow.edu.uy
Facebook: Willow School Salinas



El embajador brasileño en Argentina resta gravedad a las tensiones

"No es lo mismo que con España", dijo Julio Bitelli.

Agencia / Europa Press

El embajador de Brasil en Argentina, Julio Bitelli, ha rebajado las tensiones entre ambos países después de que el presidente brasileño, Luiz Inácio Lula da Silva, le haya llamado a consultas, y ha asegurado que este conflicto diplomático "no es lo mismo que con España o Bolivia", naciones con las que Buenos Aires ha protagonizado tensiones en los últimos meses. "No es una llamada

de enojo, es para conversar sobre esta nueva Argentina y cómo debe seguir la relación", ha manifestado Bitelli en declaraciones ante los micrófonos de la emisora argentina Futurock y recogidas por el diario 'Clarín'.

Así las cosas, el embajador brasileño ha incidido en que no es una llamada a consultas "tradicional" como sí ocurrió con España o Bolivia. "Cuando uno llama a consultas en el sentido tradicional, primero lo hace inmediatamente después de algo,

no diez días después", ha destacado Bitelli, que insiste en que el objetivo de esta decisión es el de coordinar "cómo llevar adelante las relaciones con Argentina". El Gobierno de Brasil ha llamado este martes a consultas a su embajador en Argentina para abordar las tensiones entre el presidente Lula y su homólogo argentino, Javier Milei. El mandatario brasileño ha subrayado que esta llamada a consultas es "para tratar el estado de las relaciones bilaterales". Este último cruce supu-



so un nuevo episodio en el marco de las tensiones entre Brasil y Argentina y Milei aprovechó la convención para criticar la "persecución que sufre" Bolsonaro. Lula ha reclamado públicamente a Milei que se discul-

pe por las "tonterías" que ha dicho en los últimos meses, mientras que el presidente argentino se ha burlado descartando que tenga que pedirle perdón por llamarle "corrupto" o "comunista".

Declaran culpable al senador demócrata Bob Menendez por aceptar sobornos

Agencia / Europa Press

Un jurado estadounidense ha declarado al

senador demócrata Bob Menendez culpable de 16 cargos por aceptar presuntamente cientos de miles de dólares en

sobornos, así como utilizar su influencia para favorecer a empresarios de Nueva Jersey y al Gobierno de Egipto.

Menendez se declaró no culpable de los cargos en septiembre de 2023 junto con tres coacusados, los empresarios Jose Uribe y Fred Daibe, así como su esposa, Nadine Menendez. Un quinto implicado, el empresario Wael Hana, ya reivindicó su inocencia ante la corte.

El senador demócrata --acusado por cargos de extorsión, actuar como agente extranjero, obstrucción de la justicia y conspiración-- no ha testificado durante el juicio. El jurado ha deliberado durante 12 horas en los últimos tres días antes de emitir su veredicto, según ha recogido la cadena NBC News.

Agentes federales encontraron cerca de 500.000 dólares en efectivo en el domicilio del

senador -- incluso fajos de billetes en chaquetas-- tras un registro por parte de las fuerzas de seguridad en el marco de las investigaciones por la trama. Hana y Nadine organizaron reuniones con Menendez y con funcionarios egipcios para facilitar la venta de material militar, aprovechando la posición del demócrata como presidente de la comisión de Exteriores del Senado de Estados Unidos.

Menendez, de 70 años, fue acusado de aceptar sobornos, como un automóvil de lujo valorado en 60.000 dólares o barras de oro, a cambio de presionar a un fiscal de Nueva Jersey que tenía abierta una investigación contra dos empresarios afines.

¡DECILE CHAU A LAS MOSCAS!

BAGFly

CONTROL'S

¡Elimine las moscas en su empresa de forma segura y económica con el Nuevo BAGFly de CONTROL'S!

WPP: 096 184 818 CONTROL'S.COM.UY TEL: 2 514 02 82



La AUF ya trabaja en las defensas de los jugadores investigados por la Conmebol

Luego de la final de la copa entre Argentina y Colombia, salieron a la luz nuevas pruebas a favor de los charrúas



Por **Leonardo
Perez Piña**

Días atrás, la Conmebol notificó a la Asociación Uruguaya de Fútbol (AUF) que se había abierto un expediente disciplinario a 11 jugadores celestes, a raíz de los hechos ocurridos en la ciudad de Charlotte el pasado 10 de julio. En el marco de las semifinales de la Copa América 2024, jugada en el Bank of America Stadium entre Uruguay y Colombia.

Luego del partido donde los cafeteros lograron avanzar a la final después de ganar por la mínima, los incidentes en las gradas entre jugadores uruguayos y aficionados colombianos fueron imágenes lamentables que dieron la vuelta al mundo.

Los futbolistas involucrados son Darwin Núñez, Ronald Araujo, Mathias Olivera, Rodrigo Bentancur, Santiago Mele, Sebastián Cáceres, Brian Rodríguez, Facundo Pellistri, Matías Viña, Emiliano Martínez y José María Giménez, además del dirigente Marcelo García, presidente del Consejo Único



Juvenil, quien ya fue excluido de la delegación de la AUF.

La AUF contactó al abogado Gastón Tealdi para encabezar la de-

fensa de los uruguayos ante el órgano rector del fútbol sudamericana-

no. Tealdi, que durante su experiencia profesional ha sido ex dirigente de Peñarol y ex vicepresidente de la AUF, tendrá hasta el 1 de agosto para presentar pruebas en contra de la acusación.

El abogado trabajará con su colega argentino Ariel Rek en la defensa de los 12 implicados, en la que presentarán distintas pruebas para que no reciban sanciones o para que sean lo más leves posible. Una de las argumentaciones claves que utilizarán es que en el año 2023 no se sancionaron a jugadores argentinos que se pelearon con policías para defender a sus familiares en Maracanã.

Pero en las últimas horas aparecieron otras pruebas que pueden ser determinantes en la defensa, sobre todo durante los incidentes previos a la final entre Argentina y Colombia. Los abogados se apoyarán en que nuevamente hubo altercados con los hinchas colombianos como protagonistas para argumentar la reacción de los futbolistas uruguayos y que los cafeteros fueron los responsables.



Tarjeta
Celeste
— ASISTENCIA EN VIAJES —

Solicita siempre la recomendación de tu agente de viajes

Notable victoria de Racing en Chile ante Huachipato por la Sudamericana

Se impuso por 3-2 en una llave que se definirá el próximo martes en el Centenario y cuyo ganador enfrentará a Racing de Argentina.



Por Gerardo Basorelli

Racing logró magnífica victoria como visitante 3-2 sobre Huachipato de Chile, en el partido de ida de la fase de play off para avanzar a los octavos de final de la Copa Sudamericana donde el rival será Racing de Argentina.

Racing llegó a esta fase por haber sido 2° en su grupo en la Sudamericana mientras que Huachipato lo hizo por haber sido uno de los 3° de grupo de la Copa Libertadores.

El local se puso 1-0 apenas con 4 minutos de juego, jugada iniciada en un tiro de esquina desde la izquierda, donde Cris Martínez aprovechó el rebote que dio Odriozola tras tapar el cabeceado de Benjamín Gazzolo.

Al equipo de Espinel le costó bastante y fue recién sobre los 25' cuando logró pararse mejor y comenzar a progresar con Urretaviscaya siendo el líder futbolístico y gene-



rando peligro. Y el 1-1 llegó a los 32', con una pelota quieta ejecutada por Urretaviscaya que tiró un centro y Guillermo Cotugno anticipó colocando el empate.

Racing encontraba rápido premio y poco después, a los 37', otro gol, para ponerse en ventaja. La pelota fue sobre Dylan Nadín quien en-

caró y remató cruzando cuando intentó achicarle el arquero.

Racing volvía a demostrar las virtudes que lo llevaron a ser una de las sensaciones de la Copa Sudamericana en su fase de grupos, donde logró excelentes performances como visitante.

El de Sayago se fue al descanso con ventaja 2-1

y a manejar el partido en el complemento con tranquilidad. Y Racing siguió de largo. Apenas iban 4 minutos de ese segundo tiempo cuando Urretaviscaya colocó otro centro perfecto en la ejecución de otra pelota quieta y nuevamente ganó Guillermo Cotugno de cabeza cambiándole de palo la pelota al ar-

quero chileno y poniendo el 3-1.

Este gol, lógicamente, hizo reaccionar a Huachipato, que de local estaba quedando dos goles abajo y a esta altura ya se conformaba con un empate para venir a Montevideo en igualdad de condiciones en lo que al score refiere.

Así se planteó el tramo final del partido, con los negrizules volcados sobre el arco de Odriozola y con los albiverdes, vestidos completamente de blanco en esta ocasión, replegados, defendiendo el 3-1 y apostando a sacar algún contragolpe mortífero.

La presión del equipo chileno dio sus frutos a los 63' cuando un remate que rebotó en un defensa le quedó a Cris Martínez y otra vez el delantero paraguayo no falló.

De allí al final, Huachipato siguió buscando y Racing defendiendo esa victoria de 3-2, logrando que el tanteador no se modificara, por lo que se viene a la revancha con un gol de ventaja.

Se programaron las dos últimas fechas del Intermedio

Quedaron programados los detalles de la penúltima y de la última fecha del Torneo Intermedio, a jugarse en los próximos dos fines de semana y cuya final se disputará el miércoles 31 de julio.

En la Serie "A" lidera Defensor con 11 puntos seguido de Fénix con 9, Peñarol 8, Wanderers y Progreso 7, Racing 5, River Plate 4 y Dep. Maldonado 3.

En la Serie "B" mandan Nacional y Cerro Largo, ambos con 10, seguidos de

Miramar con 9, Danubio 8, Boston River 7, Rampla 5, Cerro 5 y Liverpool 3.

6ª Fecha
Viernes 19:
19.00 horas Defensor-River Plate (Franzini).
Sábado 20:
12.30 horas Racing-Wanderers (Roberto)
15.30 horas Nacional-Miramar (Parque Central)
Domingo 21:
10.00 horas Liverpool-Cerro

(Belvedere)
12.30 horas Progreso-Dep. Maldonado (Paladino)
16.00 horas Peñarol Fénix (Campeón del Siglo)
18.30 horas Boston River-
Lunes 22:
15.00 horas Cerro Largo-Rampla Jrs. (Ubilla).

7ª Fecha
Viernes 26:
20.00 horas Peñarol-Defensor (Campeón del Siglo)
Sábado 27:

12.30 horas Miramar-Cerro Largo (Palermo)
15.00 horas Fénix-Progreso (a confirmar)
17.30 horas Nacional-Boston River (Parque Central)
Domingo 27:
10.00 horas Danubio-Liverpool (Jardines)
12.30 horas River Plate-Racing (Saroldi)
15.00 horas Cerro-Rampla Juniors (Tróccoli)
17.30 horas Wanderers-Dep. Maldonado (Viera)



Justin Cornejo, jugador ecuatoriano de fútbol

El mundo del fútbol ecuatoriano vive horas de profunda conmoción tras conocerse la noticia de la muerte del arquero Justin Cornejo, un juvenil de 20 años que militaba en el Barcelona Sporting Club. Antes de confirmar el deceso, el club había emitido un comunicado durante la mañana del martes asegurando que el futbolista se encontraba en "estado crítico" a causa de un accidente doméstico.

Cornejo acababa de ser ascendido al primer

equipo del Barcelona de Guayaquil en esta temporada, más allá que contabilizaba tres presencias en el banco de suplentes del primer equipo entre 2022 y 2023. A pesar de su juventud, el portero ya acumulaba una considerable experiencia en las categorías inferiores de la Selección de Ecuador, habiendo pasado por las selecciones Sub 17 y Sub 20. En el año 2022, fue convocado para formar parte de la Selección de Ecuador sub-20, demostrando su talento y perfilándose como una de

las promesas del fútbol nacional.

Todavía se desconoce lo que sucederá con el duelo pautado para este miércoles, donde el Barcelona debería recibir a Bragantino de Brasil por la ida de los 16avos de final de la Copa Sudamericana, en una llave que tendría que concluir en territorio brasileño el miércoles 24 de julio. El vencedor de este enfrentamiento jugará contra Corinthians en octavos. Conmebol se niega a suspender un partido de esta fecha.



Juan Stenner Escalante, atleta mexicano



Juan Stenner Escalante, atleta que representó a México en los juegos Panamericanos de Guadalajara en 2011 falleció a los 32 años durante el Medio Maratón de la Ciudad de México. El deportista se desvaneció una vez que cruzó la meta y a pesar de recibir atención médica, llegó al hospital sin signos vitales.

En las pruebas de atletismo se especializó en los 400 metros y se retiró

en 2018 y una vez alejado de las altas competencias, se mantuvo ligado al deporte dentro del padrón de beneficiarios del programa "Becas a Deportistas Destacados y Promotores Deportivos".

Escalante no ganó medallas en su carrera deportiva. Su punto más alto fue cuando participó en los Juegos Panamericanos de Guadalajara 2011, donde quedó sexto en el relevo 4x400m.

fúnebres

Isolina Cecilia Ferro Fernandez
Q.E.P.D.

Falleció el día 16 de Julio de 2024. Su familia y amigos, participan con gran dolor su fallecimiento, velatorio en Canelones 1450 en sala 102 a partir de la hora 12:00 de donde parte el cortejo a la hora 16:00 hacia el Cementerio del Norte. - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21*

Ricardo Juan Aristoy Nieves
Q.E.P.D.

Falleció el día 16 de Julio de 2024. Su esposa: Alma Arellano, sus hijos: Andrea, Paola y Mathias, yernos y nietos, participan con profundo dolor su fallecimiento y su sepelio efectuado en el Cementerio del Norte. - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21*

Mirza Ana Garcia Sestado
† Q.E.P.D.

Falleció en la Paz del Señor el día 16 de Julio de 2024. su esposo: Cesar Alvarez, su hija: Mariana, sus nietos: Raul y Nadia, participan con gran dolor su fallecimiento velatorio en Canelones 1450 sala 203 a partir de la hora 16:00 hasta la hora 18:00 - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21*

Hermenegilda Sequeira Mattozo
† Q.E.P.D.

Falleció en la Paz del Señor el día 16 de Julio de 2024. Su hija: Lucy Silva, sus hermanos: Delma y Luis, sus sobrinos: Susana y Enrique, participan con profundo dolor su fallecimiento, e invitan a sus relaciones para el acto del sepelio que se efectuará hoy SALA VELATORIA: CANELONES 1450 SALA 203, a partir de la hora 9:00, de donde partirá el cortejo a la hora 11:00 hacia el Cementerio Mater Terra. - Emp. Rogelio Martinelli S.A. Telefax: 2908 77 21*

Recepción de avisos fúnebres
diagramaciongr@gmail.com



APOSTADOR



Vespertina
Martes 16/07/2024

01. 936	06. 731	11. 646	16. 131
02. 185	07. 775	12. 226	17. 751
03. 287	08. 108	13. 296	18. 469
04. 621	09. 166	14. 304	19. 237
05. 460	10. 849	15. 242	20. 311

Nocturna
Martes 16/07/2024

01. 959	06. 972	11. 897	16. 859
02. 246	07. 485	12. 459	17. 474
03. 724	08. 761	13. 960	18. 829
04. 205	09. 861	14. 450	19. 300
05. 164	10. 781	15. 962	20. 735

Vespertina
Martes 16/07/2024

04	31	46	69
08	35	49	75
11	36	51	85
21	37	60	87
26	42	66	96

Nocturna
Martes 16/07/2024

00	46	62	76
05	50	64	81
24	59	68	83
29	60	72	85
35	61	74	97

RESULTADOS

SORTEO: 14/7/2024

5 DE ORO

624374546

BOLILLA EXTRA9

ACIERTOS: 0

REVANCHA

1332364048

ACIERTOS: 1

POZO DE PLATA

ACIERTOS: 0

MIÉRCOLES
6° | 14°

JUEVES
8° | 17°

PRÓXIMOS SORTEOS
QUINIELA: 17 / 7 / 2024
TÓMBOLA: 17 / 7 / 2024
5 DE ORO: 17 / 7 / 2024

NUESTRAS REDES SOCIALES

BANCO REPÚBLICA

Auspicia la cotización de la moneda

COMPRA	VENTA
DÓLAR	
39,00000	41,40000
DÓLAR eBROU	
39,50000	40,90000
EURO	
41,47000	46,40000
PESO ARGENTINO	
0,02400	0,20000
REAL	
6,65000	8,35000
UNIDAD INDEXADA	
-	6,06910

La cerveza artesanal nos acompaña hace más de 15 años en nuestro país

Un producto que avanza en su consumo.



Por **Valeria Machado**

La cerveza artesanal es una cerveza producida en pequeñas cantidades por cerveceros independientes y generalmente se elabora con ingredientes de alta calidad y métodos tradicionales. Una de sus características son su variedad de sabores, aromas y estilos únicos, ya que se suelen utilizar diferentes ingredientes y técnicas de elaboración. A su vez, los procesos son más cuidadosos y detallados, lo que da como resultado una cerveza de mayor calidad y sabor.

En nuestro país, en el año 2007 nace la primera cerveza artesanal, Mastra, de la mano de Wilfredo Camacho, su fundador, con tres variedades muy marcadas: la cerveza golden, scottish y stout. En ese entonces, los uruguayos no estábamos familiarizados con este tipo de cervezas, rara vez se cuestionaba lo que se encontraba dentro de la botella. Aquella persona que viajara al exterior probablemente probaría diferentes variedades que nos fueran la clásica estilo Pilsen. En base a esta necesidad, de tener algo diferente en nuestro país, nace este proyecto en Las Piedras, Canelones.

Meses después, a casi 500 km de distancia, en Tacuarembó, dos amigos tenían un proyecto que daba vueltas en su

cabeza, y tuvieron que darle vida, naciendo así Cabezas Bier. Los responsables de esta nueva cerveza que poco a poco iría tomando impulso fueron Guido Arenzo y Rodrigo Ríos.

De esta manera se podría decir que estas dos cervecerías fueron las pioneras en el Uruguay, poco a poco fueron naciendo otras como Mala Fama, Mist, Volcánica, Bizarra, Indica, Ariscona, entre otras.

Al inicio los sabores fueron algo a lo cual no estábamos acostumbrados, la cerveza artesanal le dio a nuestro paladar sabores mas rebuscados, muy pocos simples.

En el año 2015, con maestros cerveceros produciendo cantidades de litros significativos

y una sociedad consumiendo de manera regular el mismo, se vio un auge de cervecerías tanto en la ciudad de Montevideo como el interior del país.

En el año 2018 se llegó a la cifra récord de litros, siendo 108 millones los producidos. Con cifras como estas, todos querían ponerse a hacer cerveza y con ellos abrir un bar. Un plan que para muchos funcionó, hasta llegado el 2020 y la pandemia de COVID, la cual hizo que solo aquellos que se reinventaron o estuvieron firmes se mantuvieran en el mercado.

No se ha vuelto a llegar a esa cantidad de litros, pero la pandemia no fue un factor que perdurara en el tiempo como para afectar la

producción y consumo, teniendo en el año 2023, 101.2 millones de litros de cerveza artesanal, según datos de DGI.

Con respecto al consumo, lamentablemente se ha visto un aumento en las cervezas importadas los últimos años, aun así, las cervezas artesanales y nacionales, se quedan con el 63% de los litros vendidos.

Una moda que en su momento pensamos que pasaría, llegó para quedarse; haciendo que el mercado crezca cada vez más y quienes se dedican a esto se especialicen, así como que los métodos de producción avanzan. Habiendo hoy en día mucho más acceso a maquinaria como a información en comparación al 2007.

A pesar de que fabricas como la de Cabezas Bier tengan la capacidad de producir 40.000 litros mensuales, se sigue haciendo un producto artesanal al cuidar la calidad, el sabor, la textura sin utilizar colorantes o ingredientes extras que modifiquen el sabor.

Sobre los tipos de cerveza artesanal, podemos comenzar del más ligero al más robusto: Lager, Pilsner, Ale, Blonde, Witbier, Pale Ale, la conocidísima IPA, Belgian, Stout y Porter, dentro de las oscuras preferidas por los uruguayos, así como la Kolsch, un híbrido que se considera ligera y fácil de tomar, pero con un sabor sumamente amargo y notas ligeras y afrutadas.

